

## Press Release

2025年2月25日

コートヤード・バイ・マリオット 白馬  
郷土料理“山賊焼き”を春らしく味わうグルメバーガー  
**「桜香る山賊焼きバーガー」を発売**

期間：2025年4月1日(火)～5月31日(土)



「桜香る山賊焼きバーガー」イメージ

コートヤード・バイ・マリオット 白馬（所在地：長野県北安曇郡白馬村、総支配人：大平 兼太郎）では、2025年4月1日(火)～5月31日(土)までの期間、信州郷土料理を視覚と味覚で春らしく楽しんでいただける期間限定アラカルト「桜香る山賊焼きバーガー」を発売いたします。

鶏もも肉をニンニクの効いた醤油タレに漬け込んだ唐揚げとして、信州地方で親しまれている郷土料理の“山賊焼き”。今回、期間限定アラカルトとして提供開始する本商品は、外はカリカリ、中はジューシーに揚げた郷土料理の山賊焼きをバンズで挟み、フレッシュ野菜とご堪能いただく一品です。山賊焼きとの相性の良いバンズは春らしく桜色に色付けし、付け合せには桜の花風味のポテトを添えてご提供いたします。

雄大な白馬の北アルプスなど穏やかな白馬の春の情景とともに、郷土料理と春の装いを組み合わせた春らしさを感じるボリューム満点のバーガーをコートヤード・バイ・マリオット 白馬にてご堪能ください。

## ■「桜香る山賊焼きバーガー」について

信州地方で長年親しまれている郷土料理“山賊焼き”を桜色のパンズにはさんだハンバーガー。外はカリッと、中はジューシーな食感はもちろん、ニンニクやショウガの効いたタレで味付けされているので、パンチの効いた味わいで食欲をそそる一品に。さらに、付け合せの桜風味ポテトで視覚と味覚の両方で春を感じてみてください。



「桜香る山賊焼きバーガー」イメージ

## 【コートヤード・バイ・マリオット 白馬 ホテルシェフ 安田 馨より】

山賊焼きは長野県松本市や塩尻市周辺で郷土料理として有名で中信地方の人々にとってはソウルフードとも呼べる料理です。この地元グルメの魅力を存分に味わっていただきたいという思いから本バーガーを開発しました。メインのバーガーは勿論、付け合せのポテトは春らしく桜風味になっているので、視覚と味覚の両方で春を感じることが出来る一品になったと思います。



## アラカルト「桜香る山賊焼きバーガー」概要

- 期 間 : 2025年4月1日(火)～5月31日(土)  
料 金 : 3,500円  
時 間 : 18:00～22:00 (L.O.21:00)  
場 所 : レストラン「Dining & Bar LAVAROCK」  
※上記料金はサービス料・消費税込みの料金です。  
※記載のメニュー内容および提供期間、時間は変更となる場合がございます。

### <ご予約・お問い合わせ先>

コートヤード・バイ・マリオット 白馬  
TEL : 0261-72-3511 ホテル WEB サイト : <https://www.cyhakuba.com>

## コートヤード・バイ・マリオットについて

コートヤードは、出張を自身の充実感や仕事での成長の原動力であるとする、野心的かつ意欲的なゲストに打ってつけのホテルブランドです。コートヤードは、ゲストが旅行中に自身の情熱だけでなく仕事での情熱も追求できるチャンスを提供します。世界 60 以上の国と地域に 1,285 軒以上のホテルを展開するコートヤードは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムである Marriott Bonvoy (マリオット ボンヴォイ) に参加しています。Marriott Bonvoy は会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオや [Marriott Bonvoy Moments](#) での体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、[MarriottBonvoy.marriott.com](https://MarriottBonvoy.marriott.com) をご覧ください。さらなる詳細や予約に関する情報は [courtyard.marriott.com](https://courtyard.marriott.com) をご覧ください。また、[Facebook](#) や @CourtyardHotels にて X、[Instagram](#) でも情報を発信しております。

### (本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先)

コートヤード・バイ・マリオット 白馬 広報担当：吉田  
TEL : 0261-72-3511 FAX : 0261-72-4401 E-mail : [press@cyhakuba.com](mailto:press@cyhakuba.com)